

ชื่อโครงการ กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย
หน่วยงานที่รับผิดชอบ ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตประเวศ
ปีงบประมาณ ๒๕๖๑

๑. หลักการและเหตุผล

จากการดำเนินการโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัยนับตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๔๙ เป็นต้นมา ในภาพรวมพบว่าสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารมีแนวโน้มที่ดีขึ้น โดยสถิติการปนเปื้อนทั้งสารเคมีอันตรายและเชื้อโรคที่ก่อให้เกิดโรกระบบทางเดินอาหารมีแนวโน้มลดลง โดยในปี พ.ศ. ๒๕๕๑ ตรวจพบ ร้อยละ ๘ และลดลงเหลือร้อยละ ๔.๘ ๒.๙ ๓.๔ ๒.๔ ๑.๙ และ ๑.๙ ในปี พ.ศ. ๒๕๕๒ - ๒๕๕๗ ตามลำดับ และพบว่าสาเหตุหลักคือการปนเปื้อนด้านจุลินทรีย์ สอดคล้องกับอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลัน ต่อแสนประชากรในกรุงเทพมหานครซึ่งพบว่าแนวโน้มลดลงเช่นกันโดยพบว่าอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันต่อแสนประชากรในกรุงเทพมหานครมีแนวโน้มลดลง คือ ๘๔๙.๕ ในปี พ.ศ. ๒๕๕๐ และลดลงเหลือ ๘๒๑.๙ ๗๒๐.๖๐ ๗๐๒.๒๑ ๗๗๒.๐๖ และ ๖๙๖.๖๓ ในปี พ.ศ. ๒๕๕๑ - ๒๕๕๕ ตามลำดับ และสูงขึ้นเล็กน้อยในปี พ.ศ. ๒๕๕๖ (๗๐๘.๙๖) โดยพบว่าในช่วงเวลาเดียวกันอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันต่อแสนประชากรในระดับประเทศมีแนวโน้มสูงขึ้นในช่วงปี พ.ศ. ๒๕๕๐ - ๒๕๕๔ (๒,๐๕๐.๘ ๑,๙๘๘.๐ ๒,๐๒๓.๖ ๒,๑๖๘.๘๙ และ ๒,๐๖๘.๐๙ ในปี พ.ศ. ๒๕๕๐ - ๒๕๕๔ ตามลำดับ) และลดลงเล็กน้อยในปี พ.ศ. ๒๕๕๕ (๑,๙๑๓.๓๕)

อย่างไรก็ตามถึงแม้ว่าสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารและอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันในกรุงเทพมหานครจะมีแนวโน้มที่ดีขึ้นก็ตาม แต่เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยในกรุงเทพมหานครมีความยั่งยืนและเกิดประโยชน์ต่อชาวกรุงเทพมหานครสูงสุด สำนักงานเขตประเวศจึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๑ ขึ้น ภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ทั้งนี้ เพื่อกำหนดกรอบและทิศทางในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง หน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชนได้ตื่นตัวและตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร อันจะเป็นการคุ้มครองผู้บริโภคแก่ประชาชนในพื้นที่เขตประเวศและกรุงเทพมหานครต่อไป

๒. วัตถุประสงค์

- ๒.๑ เพื่อปรับปรุง ยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการอาหาร
- ๒.๒ เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร
- ๒.๓ เพื่อตรวจสอบคุณภาพอาหารกรณีเกิดเหตุฉุกเฉินและร้องเรียนด้านอาหาร
- ๒.๔ เพื่อพัฒนาความรู้ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปในเรื่องอาหารปลอดภัย
- ๒.๕ เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

๓. เป้าหมาย

- ๓.๑ ร้อยละ ๙๐ ของอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค
- ๓.๒ ร้อยละ ๑๐๐ ของสถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย

๔. ลักษณะโครงการ

เป็นโครงการสอดคล้องกับยุทธศาสตร์พัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะที่ ๒๐ (พ.ศ.๒๕๕๖ – ๒๕๗๕) ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ ๑ มหานครปลอดภัย ประเด็นยุทธศาสตร์ย่อย ๑.๖ ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย

๕. ระยะเวลาดำเนินการ

ตั้งแต่เดือนตุลาคม ๒๕๖๐ ถึงเดือนกันยายน ๒๕๖๑

๖. ขั้นตอนการดำเนินงาน

๖.๑ จัดทำโครงการฯ ขออนุมัติจากผู้อำนวยการเขต

๖.๒ จัดทำแผนการปฏิบัติงาน และดำเนินการตรวจสอบสุ่มลักษณะด้านกายภาพ และดำเนินการตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ และสารเคมีในอาหารและน้ำ (บอแรกซ์ ฟอ์มาลีน ซาลิซิลิค สารฟอกขาว สีสังเคราะห์ กรดแอสซอร์บิก สารโพลาร์ และสารเคมีกำจัดศัตรูพืช) ในสถานประกอบการ กลุ่มเป้าหมาย ได้แก่ ตลาดสด ร้านอาหาร มินิมาร์ท สถานที่สะสมอาหาร และซูเปอร์มาร์เก็ต

๖.๒.๑ การตรวจวิเคราะห์ภาคสนาม เป็นการตรวจวิเคราะห์ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit) เพื่อตรวจหาสารเคมีและจุลินทรีย์ที่ปนเปื้อนในอาหาร โดยเจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล และลูกจ้างโครงการฯ แล้วแต่กรณีตามความเหมาะสม

๖.๒.๒ การตรวจวิเคราะห์ในห้องปฏิบัติการ

- เก็บตัวอย่างส่งสำนักงานชั้นสูงตรสารณสุข สำนักอนามัย กรณีตรวจยืนยันผล
- กองสุขาภิบาลจัดจ้างห้องปฏิบัติการของเอกชนหรือรัฐสุมเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจหาสารเคมีและจุลินทรีย์ที่ปนเปื้อนในอาหาร

๖.๓ ดำเนินกิจกรรมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ระดับเขต เพื่อจัดประชุมเครือข่ายฯ ประกอบด้วยหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้ทุกภาคส่วนมีส่วนร่วมในการเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหารในโรงเรียน

๖.๔ ดำเนินกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย โดยการรณรงค์ประชาสัมพันธ์ให้ความรู้เรื่องอาหารปลอดภัยให้กับประชาชน และความรู้เรื่องการพัฒนายกระดับมาตรฐานตลาดให้สะอาดปลอดภัยได้มาตรฐานให้กับผู้ประกอบการ

๖.๕ รายงานผลการดำเนินงานตามข้อ ๖.๒ - ๖.๔ ตามแบบรายงานของกองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย

๖.๖ สรุปผลและประเมินผลการดำเนินโครงการเสนอต่อผู้บริหารกรุงเทพมหานคร

๗. งบประมาณ

เบิกจ่ายจากงบประมาณรายจ่ายประจำปี ๒๕๖๑ แผนงานอนามัยสิ่งแวดล้อม งานควบคุมอนามัย
หมวดรายจ่ายอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย เป็นเงิน ๖๔,๐๐๐.- บาท
(หกหมื่นสี่พันบาทถ้วน) มีรายละเอียดดังนี้

๗.๑ ค่าตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจสอบหาสารปนเปื้อนในอาหาร (บอแรกซ์ ซาลิซิลิก สารฟอกขาว
ฟอร์มาลีน สีสังเคราะห์ อะฟลาท็อกซิน สารเคมีกำจัดศัตรูพืช และโคลิฟอร์มแบคทีเรีย)
จำนวน ๕๐๐ ตัวอย่าง ละ ๔๐ บาท แบ่งเป็น ๔ ครั้ง ๆ ละ ๑๒๕ ตัวอย่าง เป็นเงิน ๒๐,๐๐๐.- บาท

๗.๒ ค่าอาหารทำการนอกเวลาการปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ ประกอบด้วย (นักวิชาการสุขาภิบาล
เจ้าพนักงานสาธารณสุข และลูกจ้างประจำ/ลูกจ้างชั่วคราว)

- (เจ้าหน้าที่ ๕ คน x ชั่วโมงละ ๕๐ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๒๑ วัน) เป็นเงิน ๒๑,๐๐๐.- บาท

๗.๓ ค่าตอบแทนบุคลากรด้านสาธารณสุข

- นักวิชาการสุขาภิบาล จำนวน ๓ คน

(๓ คน x ชั่วโมงละ ๒๐๐ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๓ วัน) เป็นเงิน ๗,๒๐๐.- บาท

- เจ้าพนักงานสาธารณสุข จำนวน ๒ คน

(๒ คน x ชั่วโมงละ ๑๒๕ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๓ วัน) เป็นเงิน ๓,๐๐๐.- บาท

- ลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว จำนวน ๒ คน

(๒ คน x ชั่วโมงละ ๗๕ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๓ วัน) เป็นเงิน ๑,๘๐๐.- บาท

๗.๔ ค่าดำเนินการกิจกรรมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ระดับเขต (จัดประชุมครู)

- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม ๑๖ คน x ๒๕ บาท x ๑ มื้อ เป็นเงิน ๔๐๐.- บาท

- ค่าอาหารกลางวัน ๑๖ คน x ๑๐๐ บาท x ๑ มื้อ เป็นเงิน ๑,๖๐๐.- บาท

- ค่าวิทยากร ๖๐๐ บาท x ๕ ชั่วโมง x ๑ รุ่น เป็นเงิน ๓,๐๐๐.- บาท

๗.๕ ค่าดำเนินการกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย

- ค่าวัสดุอุปกรณ์เพื่อใช้ในการประชาสัมพันธ์ เป็นเงิน ๖,๐๐๐.- บาท

รวมเป็นเงิน ๖๔,๐๐๐.- บาท (หกหมื่นสี่พันบาทถ้วน)

ทั้งนี้ให้ถัวเฉลี่ยจ่ายตามความเป็นจริงในกรณียอดโดยอดหนึ่งไม่เพียงพอแต่ไม่เกินงบประมาณที่ตั้งไว้

๘. ปัญหาและอุปสรรค

๘.๑ ผู้ประกอบการด้านอาหารไม่ตระหนักและไม่ให้ความสำคัญในการมีส่วนร่วมแก้ไขปัญหาและ
ปฏิบัติงานที่ถูกต้องตามมาตรฐานและสุขลักษณะที่ดี

๘.๒ ประชาชนขาดความรู้ความเข้าใจและไม่ตระหนักถึงสิทธิของผู้บริโภคในการเลือกซื้อและบริโภค
อาหารที่ปลอดภัย

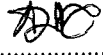
/ ๙. ประโยชน์ที่ได้รับ...

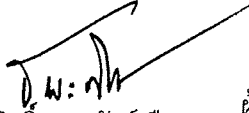
๙. ประโยชน์ที่ได้รับ

- ๙.๑ ประชาชนได้รับการคุ้มครองและเข้าใจในการเลือกบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย
- ๙.๒ สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร ตลาดสด และซูเปอร์มาร์เก็ต ได้รับการพัฒนาและยกระดับมาตรฐาน
- ๙.๓ ก่อให้เกิดการมีส่วนร่วมระหว่างภาครัฐ องค์กรเอกชน ผู้ประกอบการกับประชาชน เพื่อการพัฒนาด้านอาหารปลอดภัยอย่างยั่งยืน
- ๙.๔ เสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีในด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยว

๑๐. การประเมินผล

ประเมินผลตามหลักเกณฑ์ที่กรุงเทพมหานครกำหนด

ลงชื่อ  ผู้เสนอโครงการ
(นายสมชาติ เกียรติจิตรรม)
นักวิชาการพิเศษชำนาญการพิเศษ
หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล
สำนักงานเขตปทุมวัน

ลงชื่อ  ผู้อนุมัติโครงการ
(นายณัฏฐ์ เมธพันธ์เมือง)
(.....ผู้อำนวยการเขตปทุมวัน.....)